

## **Terms and Conditions**

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

### Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

### Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

## 226. Gebachene Krebsse in einer Brüß.

**S**Uede die Krebsse und löse die Scheeren und Schalen herab/ doch daß der Schwanz an dem Krebs bleibet/ schneide die Füßsen hinweg/ bache den Krebs im Schmalz; nimm die Scheeren und Füße/ zerstoße sie in einem Mörsel wol klein/ treibs mit Wein durch einen Seiber; thue Zucker/ Ingber/ Pfeffer und ein wenig Muscaten/ Blüh daran/ lasse sie süden/ und güsse es über die zuvor gebachene Krebsse.

## 237. Austern zu zurichten.

**G**ewöhnlich reibet man die Austern von aussen sauber ab/ sticht oder löset mit einem Messer die Muschel oder Schalen von einander/ (man muß aber wohl zusehen/ daß die Brüß nicht heraus lauffe/) hierauf schneidet oder löset man mit einem Messer die Austern in der Schalen ganz heraus/ reisset das hautichte samt dem harten Stücklein ab/ und leget die Austern in den steffesten Theil der Muschel/ Schalen/ und so selbige einwendig etwas unsauber wäre/ wischet man sie mit einem reinen Tüchlein aus/ und leget die Austern zusamt der Brüß wieder in die Muschel/ pfeffert sie/ und güsset ein wenig gutes Del oder Butter darauf: alsdann sezet man die Austern/ so viel man will/ zusamt der Muschel auf einen Rost/ und lässet denselbigen auf einer starcken Glut oder Kohlen so lang stehen/ biß die Austern anfangen zu süden oder zu prazeln: dann wendet sie in der Muschel/ Schale einmal um/ hebt sie geschwind vom Rost/ sezet sie zusamt den Muscheln auf einen zinnernen breiten Teller/ und trägt sie also geschwind zu Tisch/ damit sie nicht kalt werden.\*

238. Au.  
\* Man leget auch gemeiniglich zwey oder drey Citronen zu den Austern auf den Tisch/ damit ein jeder der von den Austern isset/ selbige nach beliebe selbst darein drucken könne; wiewol man auch die Citronen gleich bey Auftragung der Austern darein drucken kan/ und ist das sárnehmste daß sie geschwind und heiß gegessen werden: will man sie aber/ wie schon erwehnet/ mit Butter zugericht retten/ so nimt man an statt des Dels eine Butter/ und machet es eben damit/ wie mit dem Del/ wiewol einige zu der Butter keine Citronen darein drucken: doch siehet solches zu eines jeden Belieben. Auch kan ein wenig Muscatblüh daran gethan werden.